

MACELLERIA

CASA NOSTRA

➤ Sugerencias del Chef

YES I'M TELLING YOU, GRANDMA'S MOTHER INVENTED PASTA!

SHARE WITH THE GANG

ARANCINI DE CAMARÓN ➤	\$110
Esferas de risotto cremoso y camarón, acompañadas de 3 salsas: mayonesa de chipotle, arrabbiata y guacamole. (315 g.)	
FRITO MIXTO	\$115
Calamares y calabaza italiana rebozados y fritos, servidos con salsa arrabbiata. (480 g.)	
QUESO DE CABRA AL FORNO	\$90
Servido sobre salsa marinara, acompañado de aceituna negras y crujiente de pan. (225 g.)	
MOZZARELLA CON JITOMATES DESHIDRATADOS	\$110
Servido caliente con reducción de balsámico y hojas de albahaca. (280 g.) <i>Del huerto de la Nonna.</i>	
TABLA DE QUESOS	\$198
Queso de cabra, parmesano, camembert, gorgonzola y provolone. Ideal para maridar con el vino de la Casa Nostra. (340 g.)	
VITELLO TONNATO	\$125
Finas láminas de carne de ternera (80 g.) con la tradicional salsa de atún y alcaparras. (285 g.)	
PAPAS A LA FRANCESA	\$65
Servidas con queso parmesano y perejil. (410 g.)	

ENSALADAS

DE BETABEL ➤	\$110
Arúgula, betabel, queso de cabra, aguacate y nuez caramelizada con aderezo dijon. (340 g.)	
DEL HUERTO	\$110
Endivias a la parrilla, espinaca, arúgula, queso gogonzola y nuez caramelizada con vinagreta balsámica (267 g.)	
MISTA	\$85
Mezcla de lechugas con jitomate, aguacate, cebolla y vinagreta de la casa. (280 g.)	
WEDGE	\$105
Corazón de lechuga, acompañado con steak de tocino y aderezo de queso gorgonzola. (400 g.)	

SOPAS

JITOMATE ROSTIZADO ➤	\$95
Una receta de generaciones acompañada de un sándwich de formaggio. (350 g.)	
MINISTRONE DE VERDURA	\$80
Hecha con verduras de temporada, acompañada con un volován con cebolla caramelizada. (350 g.)	

LA CASA NOSTRA

Pueden ir acompañados de ensalada o pasta (Alfredo, aglio olio o pomodoro).

BERENJENA PARMIGIANA	\$165
Servida con salsa marinara, bechamel y queso parmesano. (500 g.)	
SHORT RIB BRASEADO	\$260
Costilla de res braseada en jitomate y acompañada con polenta cremosa. (550 g.)	
SALMÓN MACELLERIA ➤	\$255
Salmón hojaldrado, sobre salsa de ajonjolí. Un clásico di mare. (460 g.)	
MILANESE	
Empanizado tradicional con pan de la casa, a elegir:	
• Pollo (250 g.)	\$190
• Ternera (200 g.)	\$205
PARMIGIANA	
Tradicional milanese bañada en salsa marinara gratinada, a elegir:	
• Pollo (250 g.)	\$210
• Ternera (200 g.)	\$225
PESCA DEL GIORNO	\$230
Tutti Freschi. (200 g. aprox.) (Preguntar al mesero)	

PIZZAS AL FORNO

Hechas en horno napolitano de piedra.

MARGHERITA	\$145
Pizza tradicional con jitomate, mozzarella fresca, aceite de olivo y albahaca. <i>The Real Boss.</i> (600 g.)	
QUATRO FORMAGGIO ➤	\$165
Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella, gorgonzola, cabra y camembert. <i>La adicción del Chef.</i> (530 g.)	
ARÚGULA Y PROSCIUTTO	\$170
Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella, arúgula y prosciutto. (550 g.)	
PA' LA MAMMA	\$140
Salsa de jitomate italiano, alcachofa, berenjena, cebolla y champiñones. (770 g.)	
PEPPERONI	\$135
Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella y pepperoni. (490 g.)	
SALAMI D'ITALIA	\$135
Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella y salami. (510 g.)	
DIAVOLA	\$150
Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella y salami picante. (520 g.) <i>Es un crimen no probarla.</i>	

DE LA MACELLERIA

Acompáñalo con pasta (90 g.), papas (220 g.) o ensalada (63 g.)

Filete (250 g.)	\$250	Rib eye (340 g.)	\$388	Arrachera (340 g.)	\$225
Flank steak (Vacío, 400 g.) ➤	\$315	Pechuga de pollo (250 g.)	\$165	Chiles toreados (340 g.)	\$50

PASTAS VICTIMS

 Pasta artesanal hecha en la Casa Nostra

PAPPADELLE MACELLERIA 	\$180
<i>La pasta del Capo.</i> Hecha en casa con ragú de costillas mixtas braseadas en jitomate. (410 g.)	
PASTA DI FUNGHI  ➤	\$170
<i>La favorita de la Casa Nostra.</i> Fettuccine artesanal con salteado de hongos deshidratados. (410 g.)	
LASAGNA DE LA NONNA 	\$185
<i>No hay otra.</i> Reinventamos un clásico italiano con la receta secreta de la familia. (500 g.)	
RAVIOLI DI RICOTTA ESPINACI 	\$170
Ravioles de queso ricotta con espinaca en salsa de jitomate. (440 g.)	
RAVIOLI PROSCIUTTO 	\$180
<i>Nuestra interpretación de un clásico italiano.</i> Ravioles de prosciutto en salsa de parmesano. (430 g.)	
GNOCCHI GORGONZOLA	\$170
Gnocchis artesanales bañados en salsa cremosa de queso gorgonzola. (370 g.)	
PENNE ALL' ARRABBIATA	\$160
<i>El sabor de la mafia.</i> Con salsa de jitomate y un toque de chile comapeño de Veracruz. (470 g.)	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	\$170
La receta tradicional con panceta, huevo y parmesano. (460 g.)	
AL GUSTO	\$160
Elige la pasta que quieras, tú mandas: Alfredo, pomodoro, marinara, pesto, aglio olio, puttanesca y mantequilla-parmesano. (170 g.)	



www.macelleria.com.mx

WIFI

Las cantidades y mililitros son aproximados.

BEBIDAS

Agua Natural 60 ml.	\$28	Tinto de Verano	\$49	Cero.85 750 ml.	\$78
Refresco 355 ml.	\$38	San Pellegrino 250 ml.	\$47	Perrier 330 ml.	\$53
Naranjada	\$35	San Pellegrino 505 ml.	\$72	Agua de piedra (con gas 650 ml.)	\$98
Limonada	\$35	Agua Hethe 350 ml.	\$48	Cerveza Nacional 355 ml.	\$48
Aranciata 330 ml.	\$52	Agua Hethe 750 ml.	\$88	Cervezas Artesanales 355 ml.	desde \$70
Orangina 296 ml.	\$49	Cero.85 375 ml.	\$48	Cerveza Stella Artois 330 ml.	\$73